КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет дизайну

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ

БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:

«Дизайну інтер’єру та обладнання обідньої зали ресторану української кухні»

Пиленко Олександра Олександрівна

(прізвище, ім’я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2024 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет
дизайну
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК

„___” _____20___року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:
«Дизайну інтер’єру та обладнання
обідньої зали ресторану української кухні»
_____
(назва)

Виконала: Пиленко Олександра Олександрівна
_____
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)

022 Дизайн
_____
(спеціальність)

Інтер’єр та обладнання_____
(освітня програма)

Групи: ДН-20-3_____

Керівник: Колобанова Д.А._____
(прізвище та ініціали)

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2024

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет Архітектурний
Кафедра ДИЗАЙНУ
Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр
Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»
(шифр і назва)
Спеціальність 022 «Дизайн»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан архітектурного факультету
_____ д.т.н., проф. О.В. Кащенко
«___» _____ 2024 року

З А В Д А Н Н Я
для ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
бакалавра дизайну

Пиленко Олександра Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Дизайну інтер'єру та обладнання обідньої зали ресторану української кухні»

2. Керівник роботи Колобанова Дар'я Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «11» квітня 2024 року № 648/2

3. Термін виконання студентом роботи *12.02.2024 – 18.06.2024 р.*

4. Вихідні дані до роботи *Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту*

5. Зміст пояснювальної записки за розділами:
I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проєктної практики.
II. Дизайн інтер'єру.
III. Дизайн елементу меблів (обладнання) в інтер'єрі.
Список використаних джерел.

6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	*Керівник Колобанова Д.А.*		
2	*Керівник Колобанова Д.А.*		
3	*Керівник Колобанова Д.А.*		

8. Дата видачі завдання *12.02.2024 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	*Видача завдання*	*12.02.2024*	
2	*Збір матеріалу*	*12.02. –12.03.2024*	
3	*Виконання клаузури*		
4	*Розробка ескізу, пояснювальної записки - І розділу*	*13.03. –23.04.2024*	
5	*Оцінка ескізу*	*23.04.2024*	
6	*Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі*	*24.04. –05.06.2024*	
7	*Перевірка роботи на відсутність плагіату*	*06.06 – 07.06.2024*	
8	*Передзахист, допуск до захисту*	*12.06. –13.06.2024*	
9	*Підготовка презентації і доповіді, друкування роботи*	*13.06. –15.06.2024*	
10	*Захист роботи*	*18.06. –26.06.2024*	

Студент_____ Пиленко О.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи_____ Колобанова Д.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП……..……..6

РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ

1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази…….....……11

1.2. Дослідження та вивчення аналогів……...…16

1.3. Нормативні вимоги проектування інтер'єрного середовища……..…...25

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

2.1. Вихідні дані…….…....42

2.2. Концепція інтер'єру…….....45

2.3. Функціонально–технологічне і об'ємно–просторове рішення інтер'єру приміщень…….....48

2.4. Композиційне і просторове рішення інтер'єру приміщень…….…49

2.5. Меблі та обладнання…….....51

РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

3.1.Аналоги…….....53

3.2. Функціональні, технологічні, конструктивні особливості……....60

ВИСНОВКИ…….…..61

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ…….66

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Розробка дизайн-проекту інтер'єру обідньої зали українського ресторану має велике значення у сучасних умовах. Це зумовлено декількома факторами, серед яких зростання інтересу до національної культури, розвиток ресторанного бізнесу, зміни у поведінці споживачів та інноваційні тенденції у сфері дизайну.

- Культурне відродження та патріотизм

Останнім часом в Україні спостерігається відродження інтересу до національної культури, традицій та історії. У цьому контексті дизайн обідньої зали ресторану може стати важливим елементом популяризації української культури. Використання елементів національного декору, традиційних орнаментів, автентичних матеріалів та кольорової палітри, характерної для українського стилю, сприятиме створенню атмосфери, яка нагадує про багатство та унікальність української спадщини.

- Підвищення конкуренції в ресторанному бізнесі

Ресторанний бізнес в Україні стрімко розвивається, що зумовлює зростання конкуренції серед закладів громадського харчування. Сучасний дизайн інтер'єру обідньої зали стає одним із ключових факторів, що впливає на привабливість закладу для відвідувачів. Вдало розроблений інтер'єр здатний не лише привабити нових клієнтів, але й утримати постійних. Особливо важливим є створення затишної, комфортної та естетично привабливої обстановки, яка відповідатиме очікуванням сучасного споживача.

- Зміни у поведінці споживачів

Сучасні споживачі стають дедалі вибагливішими та шукають не лише смачної їжі, але й унікального досвіду. Дизайн інтер'єру ресторану має враховувати ці зміни у поведінці відвідувачів. Обідня зала повинна стати місцем, де можна не лише насолодитися стравами, але й отримати естетичне задоволення, провести час у приємній атмосфері. Це вимагає використання сучасних дизайнерських

рішень, які б створювали затишок, комфорт та водночас відображали автентичність та оригінальність закладу.

- Інноваційні тенденції у дизайні інтер'єру

Дизайн інтер'єру постійно розвивається, і важливо враховувати сучасні тенденції та інновації у цій галузі. Використання екологічно чистих матеріалів, розумне освітлення, інтерактивні елементи, що підкреслюють автентичність українського ресторану, можуть суттєво покращити загальне враження від закладу. Наприклад, інтеграція елементів smart-дизайну, які забезпечують комфорт та зручність для відвідувачів, а також врахування принципів ергономіки та функціональності, можуть стати важливими складовими сучасного дизайн-проекту.

Актуальність дизайн-проекту інтер'єру обідньої зали українського ресторану в Україні на сьогодення не викликає сумнівів. Це зумовлено як культурними, так і економічними факторами. Сучасний, добре продуманий інтер'єр здатен не лише підвищити привабливість закладу для відвідувачів, але й сприяти популяризації української культури, підтримувати розвиток ресторанного бізнесу та відповідати змінам у поведінці споживачів. Тому інвестиції у дизайн-проект інтер'єру є важливими та виправданими у сучасних умовах.

Актуальність стилю. Проект дизайну інтер'єру обідньої зали ресторану в сучасному українському стилі на сьогоднішній день вирізняється особливою актуальністю та важливістю. Здійснення такого проекту може визначити успіх закладу, оскільки він відповідає вимогам сучасних трендів і одночасно втілює унікальний характер та національну ідентичність. [6]

Український стиль в дизайні інтер'єру ресторану дозволяє створювати атмосферу, що відзначається теплотою та гостинністю. Використання традиційних українських мотивів у декорі, таких як етнічні декоративні елементи, пастельні теплі кольори, натуральне дерево, глиняні елементи,

мазанка, польові квіти - це дозволяє створити унікальний інтер'єр, який буде вражати не лише естетично, але й емоційно.

Такий проект також підкреслить увагу до деталей та традицій, що є важливим аспектом в сучасному гастрономічному середовищі. Враховуючи зростаючий інтерес до культурної спадщини, ресторан, де інтер'єр обідньої зали відображає українську ідентичність, зможе привертати увагу не лише місцевих гостей, але й туристів, які шукають аутентичні враження чи цікавляться українською культурою. Проект також враховує зростаючий попит на сталий дизайн. Використання місцевих матеріалів та ручної праці виготовлення декору може сприяти зменшенню екологічного впливу та підтримці місцевих виробників.

Отже, актуальність проекту дизайну інтер'єру обідньої зали ресторану в сучасному українському стилі полягає в його здатності створити неповторну атмосферу, сприяти популяризації національної культури, задовольняти сучасні тенденції сталого розвитку та забезпечувати успіх гастрономічного закладу в конкурентному середовищі.

Мета проекту. Дизайн-проект обідньої зали ресторану української кухні має на меті не лише створити привабливий та комфортний простір для відвідувачів, але й виконувати важливу культурну місію. Основна мета такого проекту полягає в збереженні та популяризації української культури та спадщини, а також у подоланні стереотипів, пов'язаних з так званою "шароварщиною". Це вимагає комплексного підходу, який включає в себе увагу до деталей, використання автентичних елементів та сучасних дизайнерських рішень.

- Збереження української культури та спадщини

Однією з основних цілей дизайн-проекту є збереження та популяризація української культури. Це досягається через використання в інтер'єрі елементів, що відображають національну ідентичність. Наприклад, дерев'яні меблі, прикрашені традиційними різьбленнями, декоративні тканини з українськими орнаментами, керамічні вироби ручної роботи та картини з українськими пейзажами чи історичними мотивами. Важливо, щоб ці елементи були

інтегровані гармонійно та ненав'язливо, створюючи автентичну атмосферу, яка б нагадувала відвідувачам про багатство та унікальність української культури.

- Руйнування стереотипів "шароварщини"

Стереотип "шароварщини" - це спрощене та часто спотворене уявлення про українську культуру, яке базується на карикатурних образах та кліше. Мета дизайн-проекту - зруйнувати цей стереотип, показуючи справжню, глибоку та багатогранну українську культуру. Це можна зробити шляхом використання сучасних дизайнерських рішень, які підкреслюють автентичність без надмірного акценту на зовнішніх атрибутах. Наприклад, замість використання стандартних шароварів та вишиванок, можна звернути увагу на менш відомі, але не менш важливі елементи української культури, такі як старовинні технології обробки дерева, традиційні техніки плетіння чи ткацтва, автентичні кольорові схеми.

- Інтеграція сучасних дизайнерських рішень

Сучасні дизайнерські рішення можуть значно підвищити привабливість інтер'єру, не втрачаючи при цьому його автентичність. Використання сучасних матеріалів, таких як метал, скло чи бетон, у поєднанні з традиційними дерев'яними елементами, може створити цікавий контраст та підкреслити унікальність дизайну. Важливим аспектом є також освітлення: правильно підібрані світильники можуть створити затишну атмосферу та виділити ключові елементи інтер'єру.

- Створення комфортного та затишного простору

Не менш важливим завданням є створення комфортного та затишного простору для відвідувачів. Це включає в себе правильне розташування меблів, зручні місця для сидіння, використання м'яких тканин та теплих кольорів, які сприятимуть розслабленню та приємному проведенню часу. Важливо також врахувати акустичний комфорт: використання спеціальних матеріалів для поглинання шуму допоможе створити спокійну атмосферу.

Дизайн-проект обідньої зали ресторану української кухні має на меті не лише естетичне оформлення простору, але й виконання важливої культурної місії. Збереження та популяризація української культури, подолання стереотипів "шароварщини", інтеграція сучасних дизайнерських рішень та створення комфортного середовища - все це є ключовими завданнями, які стоять перед дизайнерами. Реалізація цих цілей допоможе створити унікальний ресторанний простір, який буде не лише привабливим для відвідувачів, але й стане важливим внеском у збереження та популяризацію української культурної спадщини.

РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ.

1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази.

Відвідування закладів харчування виступає як соціальний феномен, здебільшого зумовлений культурними відносинами, які перетворюють звичне споживання їжі на процес, що приносить смакове, естетичне та візуальне задоволення. При цьому естетичне задоволення залежить не тільки від вишуканого оформлення посуду, а й включає ряд засобів, спрямованих на формування загальної естетичної оцінки споживача. Розробка та реалізація цих засобів, реалізація концептуальної ідеї є важливим завданням ресторанного господарства.

Важливим кроком при проектуванні сучасного кафе, ресторану є створення концепції, яка розкриває головну ідею закладу, є детальним технічним завданням на розробку торгової марки, дизайнерських рішень, технологічних процесів, стратегії позиціонування, маркетингових програм із залучення клієнтів та інших складових. Концепція виступає стратегічно ключовим фактором, який визначає дизайн та, як наслідок, коло відвідувачів.

Підтверджено, що розвиток ресторанного бізнесу потребує диференційованого підходу до формування інтер'єрів закладів харчування; ґрунтується на обліку сучасних вимог та тенденцій, які покликані реалізувати соціальні, естетичні, фізіологічні та духовні потреби відвідувачів. Важливою складовою формування такого інтер'єру є концепція, що виступає стратегічно ключовим фактором, який визначає дизайн та, як наслідок, коло споживачів. Загалом це дозволяє розробити оригінальний, виразний інтер'єр, образне вирішення якого запам'ятовується. [1]

Сьогодні, щоб створити дизайн кав'ярні або ресторану, потрібно не просто зробити ремонт, використовуючи сучасні прийоми та матеріали, важливо створити дизайн з яскравим, незабутнім художньо-естетичним рішенням.

Кожен окремий дизайн інтер’єру ресторану повинен мати свій підхід та авторське бачення. Поєднання різних стилів, текстур, кольорів може допомогти створити унікальний дизайн проєкт, який допоможе ресторанному закладу бути улюбленим місцем відпочинку для відвідувачів, що сприятиме розвитку ресторанного бізнесу. [2]

На основі проаналізованих праць Новосельчук Н.Є., Шевченко Л.С., та Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н., можемо підсумувати, що сучасне проектування обідньої зали ресторану є захоплюючою сферою, де зливаються естетика, функціональність та інновації. Особливості цього процесу визначаються не лише технічними аспектами, але й врахуванням останніх тенденцій та потреб сучасних клієнтів.

Дизайн обідньої зали враховує гармонію між простором та візуальним враженням. Використання мінімалістичних форм та сучасних ліній створює відчуття простору та чистоти. Технології вносять інноваційний шар, включаючи планшети для замовлення та розваги гостей.

Функціональність приміщення є ключовим аспектом. Гнучкість простору дозволяє адаптувати його до різних потреб, будь то інтимний вечір, банкет чи корпоративний захід. Природні матеріали, такі як дерево та камінь, надають приміщенню теплоти та природної привабливості, а рослинність додає життєвий елемент.

Зручні та стильні меблі є не тільки елементом декору, але й важливим аспектом комфорту гостей. Застосування акустичних рішень та врахування звукового комфорту стають не менш важливими відділами у проекті.

Естетика та мистецтво в обідній залі відіграють важливу роль. Сучасне мистецтво та графіка додають унікальність та характер простору, створюючи атмосферу, що робить відвідування ресторану неповторним досвідом.

Співгра з технічними, естетичними та комфортними аспектами роблять сучасний дизайн обідньої зали ресторану захоплюючим процесом, де кожен елемент має своє значення, а результат - унікальне і вразливе місце для гостей.

- Організація структури обідньої зали ресторану.

Процес організації структури в дизайн-проекті обідньої зали ресторану є невід'ємною частиною творчого вирішення завдань з створення приємного та функціонального простору. Дизайн обідньої зали не лише визначає зовнішній вигляд, а й впливає на загальний враження клієнтів, створюючи унікальний інтер'єр, який відображає концепцію ресторану. [7]

Важливим аспектом є розташування меблів та столового приладдя, щоб забезпечити зручність для гостей та ефективність обслуговування. Вибір кольорів, текстур і форм також має значення, визначаючи атмосферу приміщення.

Успішний дизайн-проект повинен враховувати стиль ресторану та цільову аудиторію. Наприклад, обідня зала в елегантному ресторані може виглядати виключно та вишукано, використовуючи дорогі матеріали та елементи декору. У той час як в ресторані швидкого харчування більший акцент може бути зроблений на практичність, простоту та максимальне використання простору.

Окрему увагу варто приділити освітленню, яке може підкреслити атмосферу та створити настрій. Важливо враховувати природне освітлення та розташування ламп, щоб створити комфортний світловий фон.

Також, взаємодія із простором, де розташований ресторан, може включати зони для літнього або зимового гардеробу, тераси чи інші елементи, які підкреслять унікальність закладу.

Отже, дизайн обідньої зали ресторану вимагає творчого та функціонального підходу, де кожен деталь має важливе значення у створенні враження та забезпеченні зручностей для гостей.

- Основні функції обідньої зали ресторану.

Обідня зала ресторану є центральним елементом, визначальним для його успішної діяльності та задоволення потреб клієнтів. Функції цього простору виходять далеко за рамки звичайного місця для прийому їжі, охоплюючи різноманітні аспекти, які визначають загальний характер та ефективність ресторану.

Однією з основних функцій обідньої зали є створення першого враження від ресторанного візиту. Це місце, де гості переступають поріг, вперше знаходяться в атмосфері закладу, і тут важливо створити тепле та привітне оточення. Вибір меблів, кольорова гамма та загальний дизайн повинні відображати стиль ресторану та створювати враження, яке визначатиме подальший досвід відвідування.

Додатковою важливою функцією є надання зручностей для гостей. Меблі повинні бути комфортними, а їх розташування — дбайливо продуманим для забезпечення відвідувачам достатньої приватності та комфорту. Правильне розташування столів та стільців, дотримання ергономічних стандартів — усе це визначає здатність обідньої зали забезпечувати максимальний комфорт для гостей.

Дизайн обідньої зали грає ключову роль у формуванні атмосфери ресторану. Кольорова палітра, освітлення, декор — це всі елементи, які вливаються в створення унікального характеру простору. Обідня зала має віддзеркалювати концепцію ресторану, створюючи атмосферу, яка відповідає філософії закладу.

Організація простору для обслуговування гостей — ще одна важлива функція. Розташування столів, зон для персоналу та доступ до кухні мають

бути такими, щоб забезпечити не лише ефективність роботи персоналу, але й зручність обслуговування для гостей.

Не менш важливою є і функція стимулювання гастрономічного враження. Від вибору посуду та приладдя до особливостей сервірування — усе повинно підкреслювати вишуканість та неповторність ресторанного досвіду.

Узагальнюючи, обідня зала ресторану відіграє роль не лише місця для прийому їжі, але і ключового елемента, який визначає загальну атмосферу та естетику закладу. Її функції взаємодіють для створення приємного та неповторного враження, що визначає успіх ресторану в очах клієнтів. [3]

1.2. Дослідження та вивчення аналогів.

- Ресторан SHO

Рис. 1.1., 1.2. та 1.3. Інтер'єр ресторану «SHO» української кухні у Києві, Україна. (https://reston.ua/ru/kyiv_catalog/restoran-sho)

Даний інтер’єр рестотрану української кухні SHO, створювала Наталія Білоногова. Інтер’єр обідньої зали передає атмосферу традиційної української хати-мазанки. Меблі з натурального дерева, високі колони, світлі глиняні стіни і стеля незвичної грубуватої форми. Декоративними елементами слугують коси з шерсті мериносові кози та букети польових квітів.

Дизайн простору ресторану створений з великою увагою до деталей, здатний поглибити вас у відчуття традиції і сучасності одночасно.Починаючи зі входу, кожен куток мовить про вишуканість та елегантність. Ви зустрінетеся з вишуканим поєднанням сучасних матеріалів та національних мотивів, що надає інтер'єру особливого шарму. М'які відтінки дерева, поєднані з традиційними візерунками вишиванок, створюють атмосферу затишку та гостинності.

Рис. 1.4. Обідня зала ресторану SHO (https://reston.ua/ru/kyiv_catalog/restoran-sho)

Простір ресторану розрахований таким чином, щоб кожен відвідувач міг насолоджуватися комфортною обстановкою. Великі вікна пропускають багато природного світла, дозволяючи гостям насолоджуватися видом на зелені сквери та міський пейзаж.

Меблі ресторану — це справжнє мистецтво. Вони виготовлені з найкращих українських матеріалів. Столи, дровери та інші дерев'янні меблі та елементи, зроблені з дерева привезеного із Закарпаття, деяким з них біля 500 років. Кожен стіл та крісло створюють комфортну зону для смакування страв та спілкування з друзями чи колегами.

Цікавим та пам'ятним акцентом є об'ємні 8-метрові люстри, які розташовуються між поверхами ресторану. Ці люстри були виготовлені в Африці за індивідуальним замовленням, та гармонійно влились в інтер'єр ресторану.

Чудовою фішкою також є власний брендований посуд, з логотип ресторану. Посуд також виготовлений на замовлення, що додає особливості і унікальності.

Рис. 1.5. та рис 1.6. Елементи декору на барі та в залі ресторану.
(https://reston.ua/ru/kyiv_catalog/restoran-sho)

- Ресторан Сто років тому вперед

Рис. 1.7. Ресторан «100 Років Тому Вперед», Київ, Україна (https://www.balbek.com/100-rokiv-tomu-vpered)

«Власники ресторану прагнули переосмислити традиційні українські страви та інтегрувати своє бачення у сучасний інтер'єр, створивши зв'язок між історичним минулим та прогресивним сьогоденням України.»

Саме таку ідею втілила команда дизайнерів та архітекторів Balbek Bureau. Вони інтерпретували минуле в щось більш сучасне. Стіни, підлога та меблі - все це оздоблено світлими тонами. Великі дерев'яні столи та лавки білого кольору чудово передають атмосферу минулих часів, проте водночас в інтер'єрі виглядають стильно та невимушено.

В обідній залі, яскравим акцентом є червоний стіл і стільці BB-0 , створені дизайнергом Славою Балбеком. Такий акцент додає яскравості в інтер'єр, та позбуває відчуття одноманітності.

В оформленні обідньої зали ресторану, використані теплі, світлі, спокійні кольори, та використані натуральні матеріали щоб передати дух української

культури минулих часів. Підлога з натурального масиву дуба, бруси дерева, металічні елементи.

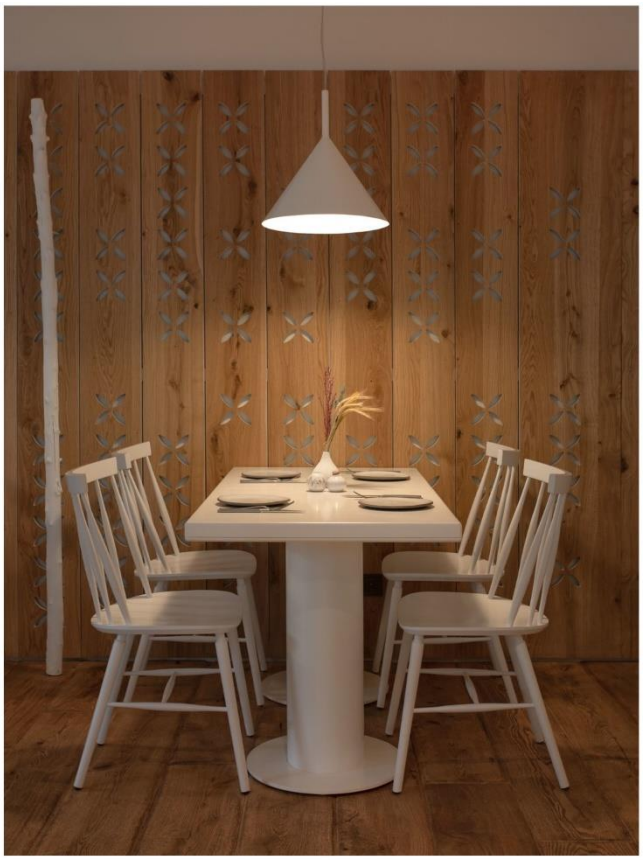


Рис.1.8. Червоні стільці бренду propro, та рис.1.9. Декоративна панель. (https://www.balbek.com/100-rokiv-tomu-vpered)

В декоруванні зали використано мотив «чарівного лісу». Сухоцвіти, декоративні панелі з елементами рослин, дерев'яні бруси. Також індивідуальне освітлення обідніх столів надає особливо казкової атмосфери.

В інтер'єрі зробили акцент на дерево, національні мотиви підкреслили, зокрема, за допомогою композицій із сухоцвіту. Окрім двох зал на двох поверхах, у «100 років тому вперед» знайшли місце для кухні з побудованою спеціально для закладу піччю і простором для ферментацій. На першому поверсі облаштували й барну стійку.

Червона зала - це відокремлена, прихована банкетна зала для приватних зустрічей чи свят.

Інтер'єр Таємної зали вирізняється насиченим червоним кольором. Клінкерна плитка, м'які меблі додають ще більш особливої атмосфери.

Акцентом зали став дерев’яний вінтажний гонт, який зберегли під час знесення старого будинку.

Рис 1.10 та рис.1.11 Закрита Банкетна зала.Червона зала. (https://www.balbek.com/100-rokiv-tomu-vpered)

Завдяки ретельно продуманому дизайну, ресторан "Сто років тому вперед" створює атмосферу, де кожен гість може відчути себе частиною української історії та культури. Тут об'єднуються смаки минулого зі сучасним комфортом, щоб кожен відвідувач залишився задоволеним та збагаченим новими враженнями.

- Ресторан Остання Барикада

Рис. 1.12. Обідня зала ресторану Остання барикада. Київ, Україна (https://obarykada.com/ostannya-barykada/)

Остання Барикада – це мистецько-гастрономічний простір, місце зустрічі вільних людей – представників нового покоління, народженого трьома модерними українськими революціями: Студентською Революцією на Граніті 1990 року, Помаранчевою Революцією 2004 року і Революцією Гідності 2014 року. Остання Барикада об'єднав в собі ресторан, музей трьох українських революцій, магазин патріотичної продукції та арт-площу на якій проходять музичні і поетичні вечори.

Рис. 1.13. Декорована стіеа з бруківкою. (https://loftburo.com/projects/ostannya-barykada)

В дизайн обідньої зали використано кілька основних елементів - метал, дерево та бетон. Що уособлює кров і душу, як символ революції.

У одній із зал ОБ вписали Лядські ворота - колона замурована у скляний саркофаг.

Інтер'єр ресторану в стилі лофт, передає всю атмосферу і символізм революцій. Декоративні елементи, кожні з яких, передають власний сенс.

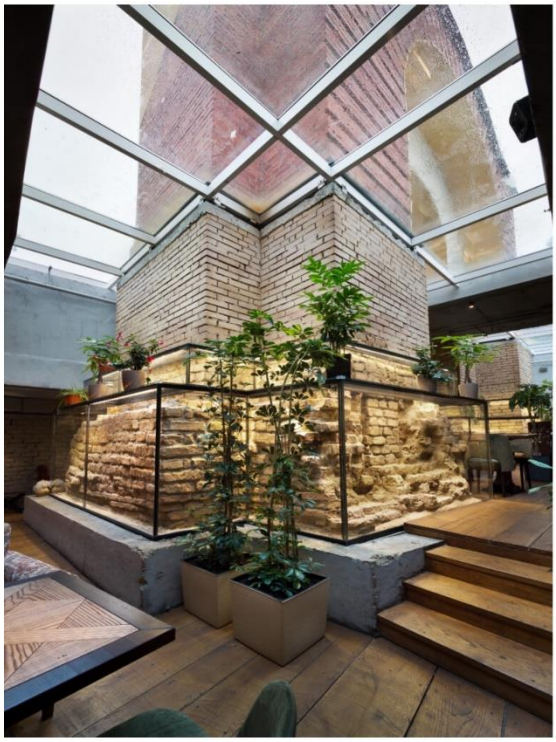


Рис. 1.14 та Рис. 1.15 Лядські ворота. (https://loftburo.com/projects/ostannya-barykada)

Стіна декорована руками з підсвіткою, стіна з маками на металевій сітці, Стіна-прапор, стіна з бруківкою і відбитками рук, Все це символи революцій.

Рис.1.16. Стіна- барикада, з руками з підсвіткою. (https://loftburo.com/projects/ostannya-barykada)

Обідні зали декоровані бетонними колонами та металевими бочками які також є атрибутами революційного життя. Також в залах є зонування, а саме вагончик-купе, столи що відокремлені металічними перегородками, що дає відчуття приватності.

Рис. 1.17. Столи з перегородками. (https://loftburo.com/projects/ostannya-barykada)

Сам ресторан знаходиться в секретному підвальному приміщенні, потрапити туди можна тільки на ліфті. Тому ресторан слугує також і укриттям під час повітряних тривог.

1.3. Нормативні вимоги проектування інтер’єрного середовища

Проектування обідньої зали ресторану вимагає дотримання численних нормативних вимог, спрямованих на забезпечення безпеки, комфорту та функціональності. Нижче наведено детальний опис основних аспектів, які слід враховувати при проектуванні.

1. Площа і місткість

Мінімальна площа на одного відвідувача

- 1,6 кв.м на одного відвідувача: Ця норма включає простір, необхідний для розміщення столів, стільців та проходів між ними. Вона враховує комфортне розташування відвідувачів і зручність пересування обслуговуючого персоналу.

Визначення загальної площі обідньої зали

- Загальна площа обідньої зали розраховується виходячи з кількості посадкових місць та концепції закладу. Наприклад, для ресторану на 100 місць загальна площа зали повинна бути не менше 160 кв.м.

Розміщення столів і стільців

- Відстань між столами: Мінімальна відстань між столами має становити 1,0 м, що забезпечує достатній простір для зручного переміщення відвідувачів і обслуговуючого персоналу.
- Проходи для обслуговуючого персоналу: Ширина проходів для персоналу повинна бути не менше 1,2 м для забезпечення безперешкодного пересування та обслуговування столів.

Врахування різних зон

- Зони загального користування: Включають основні обідні зали, зони очікування та барні зони. Площа цих зон визначається виходячи з кількості відвідувачів, які можуть одночасно перебувати в ресторані.

- Зони спеціального призначення: Містять кухонні та складські приміщення. Площа кухні зазвичай становить близько 0,6 кв.м на одне посадочне місце в обідній залі.

Спеціальні вимоги до площі

- Зони для великих компаній: Для великих груп відвідувачів необхідно передбачити окремі зони з більшими столами та достатнім простором для комфортного розміщення.
- Зони для індивідуальних відвідувачів: Повинні бути обладнані меншими столиками, розташованими в затишних куточках залу.

Розрахунок площі з урахуванням концепції закладу

- Висококласні ресторани: У закладах високого класу площа на одного відвідувача може бути збільшена до 2,0 кв.м, щоб забезпечити максимальний комфорт і приватність.

2. Висота приміщення

Мінімальна висота приміщення

- 2,8 метра: Мінімальна висота обідньої зали ресторану встановлена на рівні 2,8 метра. Цей стандарт забезпечує достатній об'єм повітря на одного відвідувача, сприяє ефективній вентиляції та запобігає відчуттю замкнутого простору. Висота приміщення повинна відповідати вимогам Державних будівельних норм України (ДБН) В.2.2-25:2009 "Заклади ресторанного господарства". [8]

Висота стелі і її вплив на дизайн

- Естетичні аспекти: Висота приміщення впливає на загальну атмосферу та дизайн інтер'єру ресторану. Вищі стелі можуть створювати відчуття простору та розкоші, тоді як нижчі стелі можуть бути використані для створення затишної атмосфери. Архітектори та дизайнери повинні враховувати цей фактор при розробці інтер'єру.

- Декоративні елементи: У приміщеннях з високими стелями можна використовувати люстри, декоративні балки, підвісні стелі та інші елементи, які додають естетичної цінності. Водночас, такі рішення не повинні заважати функціональності та безпеці приміщення.

Вплив висоти приміщення на вентиляцію і кондиціонування

- Ефективна вентиляція: Висота приміщення повинна сприяти ефективній роботі систем вентиляції. Високі стелі дозволяють краще розподіляти повітря, уникати застійних зон та забезпечувати комфортний мікроклімат для відвідувачів та персоналу.
- Кондиціонування повітря: Системи кондиціонування повинні бути спроектовані з урахуванням висоти приміщення, щоб забезпечити рівномірне охолодження або нагрівання повітря.
- Для приміщень з високими стелями можуть знадобитися більш потужні кондиціонери або використання спеціальних повітророзподільних систем.

Акустичні аспекти висоти приміщення

- Акустика приміщення: Висота стелі впливає на акустичні властивості приміщення. Високі стелі можуть спричиняти ехоподібні ефекти та підвищення рівня шуму. Для покращення акустики можуть використовуватися звукопоглинаючі матеріали, такі як акустичні панелі, підвісні стелі з акустичних плит, текстильні елементи.
- Зниження шуму: Правильне проектування висоти приміщення та використання відповідних акустичних матеріалів дозволяє зменшити рівень шуму та забезпечити комфортне акустичне середовище для відвідувачів.

Спеціальні вимоги для окремих зон

- Зони з особливими вимогами: Деякі зони ресторану можуть мати спеціальні вимоги щодо висоти приміщення. Наприклад, у зонах з

високим потоком відвідувачів або у банкетних залах можуть бути передбачені вищі стелі для створення більш просторої атмосфери.

- Кухонні приміщення: Висота стелі в кухонних приміщеннях може бути іншою, але вона також повинна відповідати нормам та забезпечувати достатній об'єм повітря для ефективної роботи вентиляційних систем.

3. Освітлення

Освітлення є важливим елементом проектування обідньої зали ресторану, оскільки воно впливає на загальну атмосферу приміщення, комфорт відвідувачів і ефективність роботи персоналу. Основні нормативні вимоги щодо освітлення включають природне і штучне освітлення.

Природне освітлення

Коефіцієнт природного освітлення (КПО)

- КПО не менше 1,5%: Природне освітлення повинно бути достатнім для забезпечення комфортних умов перебування в обідній залі протягом дня. Коефіцієнт природного освітлення визначається як відношення площі засклених поверхонь вікон до площі підлоги приміщення.

Розташування вікон

- Вікна повинні бути розташовані таким чином, щоб забезпечити рівномірне освітлення всіх частин зали: Великі вікна сприяють кращому природному освітленню та створюють візуальний зв'язок з навколишнім середовищем. Вікна можуть бути оснащені жалюзі або шторами для регулювання рівня освітлення залежно від часу доби та погодних умов.

Видимість і затінення

- Запобігання прямим сонячним променям: Прямі сонячні промені можуть спричинити неприємний блиск та підвищення температури в приміщенні. Необхідно передбачити захисні елементи (жалюзі, штори, захисні плівки), щоб уникнути цих проблем і забезпечити комфортне освітлення.

Штучне освітлення

- Рівень освітленості: Мінімум 200 люкс у зонах прийому їжі. Це забезпечує достатнє освітлення для комфортного споживання їжі та зорового комфорту відвідувачів. Рівень освітленості вимірюється в люксах і повинен відповідати стандартам, встановленим ДБН В.2.5-28:2006 "Природне і штучне освітлення". [9]

Комбіноване освітлення

- Поєднання загального та локального освітлення: Загальне освітлення забезпечує рівномірне освітлення всього приміщення, тоді як локальне освітлення (підсвічування столів, декоративні світильники) додає акценти і створює затишну атмосферу. Локальне освітлення може бути інтегроване в стіни, підвішене над столами або встановлене на столах.

Використання різних типів ламп

- Світлодіодні лампи (LED): Енергоефективні, довговічні та мають можливість регулювання яскравості. Використання світлодіодних ламп дозволяє знизити енергоспоживання та забезпечити якісне освітлення.
- Люмінесцентні лампи: Використовуються для загального освітлення, але мають менш природне світло порівняно зі світлодіодними лампами.
- Інші види ламп: Можуть бути використані в залежності від дизайнерських рішень та специфічних потреб приміщення.

Колірна температура і колірний рендеринг

- Колірна температура: Освітлення з колірною температурою 2700-3000 К (тепле біле світло) створює затишну атмосферу, тоді як колірна температура 4000-5000 К (холодне біле світло) сприяє концентрації та активності. Вибір залежить від концепції закладу та бажаного настрою.
- Індекс кольоропередачі (CRI): Повинен бути не менше 80, щоб забезпечити природне відображення кольорів їжі та інтер'єру.

Евакуаційне освітлення

- Обов'язкове встановлення евакуаційного освітлення: Евакуаційні виходи та основні маршрути евакуації повинні бути оснащені спеціальними світильниками з автономним живленням, які працюють навіть при відключенні основного електропостачання.
- Позначення шляхів евакуації: Шляхи евакуації повинні бути чітко позначені знаками, що світяться, для забезпечення безпеки відвідувачів у разі надзвичайних ситуацій.

4. Вентиляція і кондиціонування

Правильна вентиляція і кондиціонування приміщення є критично важливими для підтримання комфортного мікроклімату, забезпечення якості повітря та запобігання поширенню запахів і вологи.

Вентиляція

Система механічної вентиляції

- Об'єм повітрообміну: Згідно з ДБН В.2.2-25:2009, об'єм повітрообміну повинен забезпечувати не менше 30 м³/год на одну людину у залі ресторана. Це сприяє підтриманню свіжості повітря та видаленню вуглекислого газу, запахів і тепловиділень. [8]
- Витяжна вентиляція: Має забезпечувати видалення забрудненого повітря з приміщення. Витяжні системи повинні розташовуватися в зонах підвищеного забруднення повітря, таких як кухонні приміщення, туалети та зони паління (якщо такі передбачені).
- Приточна вентиляція: Приточна система повинна подавати свіже повітря ззовні. Вона повинна бути обладнана фільтрами для очищення повітря від пилу та інших забруднень.

Контроль вологості

- Вологість повітря: Рекомендований рівень відносної вологості повітря в обідній залі ресторану повинен становити 40-60%. Це забезпечує комфортні умови для відвідувачів та запобігає конденсації вологи на поверхнях.

Система кондиціонування повітря

- Температурний режим: Температура повітря в обідній залі повинна підтримуватися в межах 18-22°C, що відповідає нормам ДБН В.2.5-67:2013. Це забезпечує комфортні умови незалежно від сезону. [10]
- Рівномірний розподіл температури: Система кондиціонування повинна забезпечувати рівномірний розподіл охолодженого або нагрітого повітря по всьому приміщенню, уникати зон з різко відмінною температурою.
- Потужність кондиціонерів: Вибір потужності системи кондиціонування здійснюється з урахуванням площі приміщення, кількості відвідувачів та теплоутворень від освітлення і обладнання.

5. Ергономічні вимоги

Ергономічні вимоги до проектування обідньої зали ресторану включають забезпечення оптимальних умов для сидіння, зручності пересування та ефективної роботи обслуговуючого персоналу. Розглянемо ці вимоги детально.

Розташування меблів

- Відстань між столами: Мінімальна відстань між столами повинна становити 1,0-1,2 метри, що забезпечує достатній простір для комфортного пересування відвідувачів і персоналу. Це дозволяє уникнути скупчення людей і забезпечити приватність.
- Проходи: Ширина основних проходів повинна бути не менше 1,2-1,5 метри. Це забезпечує зручність пересування та безпечну евакуацію у разі надзвичайних ситуацій.

- Зони очікування і бари: Зони очікування і барні зони повинні бути сплановані так, щоб не створювати перешкод для основних потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу.

Меблі та обладнання

- Розміри столів: Розміри столів повинні відповідати кількості посадкових місць. Для стандартного чотиримісного столу рекомендується розмір 120х80 см. Великі столи для груп повинні бути відповідно більшими.
- Висота столів і стільців: Висота столу повинна становити 75-80 см, а висота сидіння стільця - 45-50 см. Це забезпечує зручне положення для сидіння і прийому їжі.
- Ергономічні стільці: Стільці повинні бути зручними, з ергономічною спинкою, що підтримує хребет. М'які сидіння додають комфорту і сприяють тривалому перебуванню відвідувачів.

Інші меблі та елементи

- Барні стійки: Висота барної стійки повинна становити 110-120 см, що забезпечує зручне стояння або сидіння на барних стільцях.
- Системи зберігання: Наявність шафок або полиць для зберігання особистих речей відвідувачів, таких як верхній одяг або сумки, підвищує комфорт і зручність.
- Декоративні елементи: Важливо враховувати ергономіку при розміщенні декоративних елементів, щоб вони не заважали пересуванню і не створювали небезпеки.

Доступність для людей з обмеженими можливостями

- Безбар'єрний доступ: Забезпечення безбар'єрного доступу для людей з обмеженими можливостями включає широкі проходи, пандуси, ліфти та спеціально обладнані туалети.
- Місця для інвалідів: Наявність спеціальних місць для інвалідів, які зручно розташовані і мають достатній простір для маневрування.

Робочі зони для персоналу

- Ергономіка робочих місць: Робочі місця для персоналу повинні бути спроектовані з урахуванням ергономічних принципів для забезпечення зручності та безпеки під час роботи. Це включає правильну висоту робочих поверхонь, зручні місця для відпочинку та доступність необхідного обладнання.
- Маршрути руху персоналу: Маршрути руху обслуговуючого персоналу повинні бути оптимально сплановані для забезпечення швидкого та безпечного обслуговування відвідувачів. Це включає зручний доступ до кухні, бару, зони зберігання тощо.

6. Матеріали та обробка

Вибір матеріалів та оздоблювальних рішень для обідньої зали ресторану повинен відповідати вимогам щодо безпеки, гігієни, довговічності та естетики. Розглянемо ці вимоги детально.

Пожежна безпека

- Вогнестійкість: Матеріали, які використовуються для обробки стін, підлоги та стелі, повинні бути вогнестійкими або мати відповідну обробку, що запобігає поширенню вогню. Вони повинні відповідати вимогам ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва". [11]
- Пожежні бар'єри: Використання матеріалів, які утворюють пожежні бар'єри і запобігають поширенню диму та вогню в інших приміщеннях, є обов'язковим.

Гігієнічні вимоги

- Гігієнічність: Усі оздоблювальні матеріали повинні бути легко очищуваними та відповідати санітарним нормам. Поверхні повинні бути стійкими до впливу миючих засобів і дезінфекційних розчинів.

- Антибактеріальні властивості: Використання матеріалів з антибактеріальними властивостями (наприклад, спеціальні фарби або покриття) для забезпечення додаткової гігієни.

Екологічні вимоги

- Екологічність: Матеріали повинні бути екологічно безпечними, не виділяти шкідливих речовин і відповідати стандартам екологічної безпеки.
- Сертифікати якості: Використання сертифікованих матеріалів, що підтверджують їх безпечність і відповідність стандартам.

Обробка стін

- Миючі фарби і покриття: Стіни в обідній залі повинні бути покриті фарбами або іншими матеріалами, які легко миються і не вбирають запахи. Рекомендується використовувати фарби на основі латексу або акрилу, які стійкі до вологи і мають довговічність.
- Захисні панелі: Використання захисних панелей на нижній частині стін у місцях з інтенсивним рухом (наприклад, у зонах проходу персоналу або біля столів) для запобігання механічних пошкоджень.

Обробка підлоги

- Матеріали для підлоги: Підлогові покриття повинні бути зносостійкими, легкими у догляді та безпечними для здоров'я. Рекомендується використовувати керамічну плитку, природний камінь, вінілові покриття або високоякісний ламінат.
- Антиковзкі властивості: Підлогові матеріали повинні мати антиковзкі властивості для запобігання травматизму серед відвідувачів та персоналу.

Обробка стелі

- Матеріали для стелі: Для обробки стелі рекомендується використовувати матеріали, що не виділяють шкідливих речовин і легко миються. Це

можуть бути підвісні стелі з гіпсокартону, натяжні стелі або спеціальні плиткові покриття.

- Звукоізоляція: Використання звукоізоляційних матеріалів для зниження рівня шуму і підвищення акустичного комфорту у залі.

7. Санітарні вимоги

Санітарні вимоги до проектування обідньої зали ресторану спрямовані на забезпечення гігієни, чистоти і безпеки. Вони включають заходи щодо організації зони приготування їжі, зберігання продуктів, прибирання та утилізації відходів.

Чистота приміщень

- Матеріали: Усі матеріали, що використовуються для обробки поверхонь (підлоги, стін, стелі, меблів), повинні бути легко миються і дезінфікуються. Вони повинні бути стійкими до дії миючих засобів і дезінфектантів.
- Регулярне прибирання: Забезпечення регулярного прибирання обідньої зали з використанням безпечних і ефективних миючих засобів. Усі поверхні повинні дезінфікуватися після кожного прийому їжі.

Організація зберігання продуктів

- Холодильне обладнання: Зберігання продуктів повинно здійснюватися в холодильних камерах або холодильниках, які підтримують відповідний температурний режим для збереження свіжості продуктів. Температура в холодильних камерах повинна відповідати нормам для кожного типу продуктів (наприклад, для м'яса, риби, молочних продуктів тощо).
- Сухе зберігання: Продукти, які не потребують зберігання в холоді, повинні зберігатися в сухих, добре вентильованих приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів і вологи.

Обробка і приготування їжі

- Санітарні зони: Зони приготування їжі повинні бути чітко розділені на чисті і брудні зони для уникнення перехресного забруднення. Посуд, інструменти і обладнання для сирих і готових продуктів повинні бути розділені.
- Санітарні норми для персоналу: Персонал повинен дотримуватися суворих санітарних норм, включаючи носіння спеціального одягу, миття рук перед початком роботи і після кожного забруднення, а також використання захисних засобів (рукавички, шапочки тощо).

Вентиляція і кондиціонування

- Система вентиляції: Забезпечення ефективної вентиляції приміщень для підтримання чистоти повітря і видалення неприємних запахів, вологи та інших забруднень. Система вентиляції повинна відповідати санітарним нормам і бути регулярно очищена і перевірена.
- Кондиціонування повітря: Використання систем кондиціонування для підтримання оптимальної температури і вологості у залі. Це забезпечує комфортні умови для відвідувачів і персоналу.

Водопостачання і каналізація

- Чиста вода: Ресторан повинен бути забезпечений постійним доступом до чистої питної води, яка відповідає санітарним нормам. Вода повинна використовуватися для приготування їжі, миття посуду та особистої гігієни персоналу.
- Гаряча і холодна вода: Наявність гарячої і холодної води у всіх робочих зонах, включаючи кухню, зону миття посуду і санітарні вузли.

Каналізація

- Система відведення стічних вод: Забезпечення ефективної системи відведення стічних вод, яка відповідає санітарним нормам. Всі стічні води повинні безпечно відводитися і оброблятися.

- Запобігання забруднення: Система каналізації повинна бути спроектована так, щоб запобігти забрудненню робочих зон і обідньої зали.

Гігієнічні вимоги до санітарних вузлів

- Кількість санітарних вузлів: Відповідно до нормативів, у ресторані повинна бути достатня кількість санітарних вузлів для відвідувачів і окремі санітарні вузли для персоналу. Мінімальна кількість санітарних вузлів визначається з урахуванням місткості закладу.
- Обладнання санітарних вузлів: Санітарні вузли повинні бути оснащені умивальниками з гарячою і холодною водою, милами, засобами для дезінфекції рук, рушниками або сушарками для рук, а також туалетним папером.
- Регулярне прибирання: Санітарні вузли повинні регулярно прибиратися і дезінфікуватися для підтримання високого рівня гігієни.

Вимоги до утилізації відходів

- Сортування відходів: Відходи повинні сортуватися на органічні, неорганічні та небезпечні. Кожен тип відходів повинен зберігатися у спеціально відведених для цього контейнерах.
- Закриті контейнери: Всі контейнери для відходів повинні бути закритими і герметичними, щоб запобігти поширенню запахів і забруднень.
- Регулярне вивезення відходів: Відходи повинні регулярно вивозитися з території ресторану для запобігання їх накопиченню і забрудненню приміщень.

8. Протипожежні вимоги

Протипожежні вимоги до проектування обідньої зали ресторану регулюються державними будівельними нормами (ДБН), правилами пожежної безпеки (НАПБ) та іншими нормативними актами. Ці вимоги включають заходи щодо попередження виникнення пожеж, забезпечення евакуації та ефективного гасіння пожеж.

Основні протипожежні вимоги

Класифікація приміщень

- Категорії приміщень: Відповідно до ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва", приміщення ресторану мають бути класифіковані за категоріями пожежної небезпеки залежно від виду і кількості матеріалів, що зберігаються і використовуються. Це впливає на вибір протипожежних заходів. [11]

Конструктивні елементи

- Вогнестійкість конструкцій: Усі конструктивні елементи (стіни, стелі, підлоги) повинні відповідати вимогам вогнестійкості відповідно до їх призначення. Вогнестійкість визначається як час, протягом якого конструкція може протистояти пожежі без втрати несучої здатності.
- Захист від поширення вогню: Використання протипожежних дверей, перегородок і інших конструктивних елементів для запобігання поширенню вогню між приміщеннями.

Системи пожежогасіння та пожежної сигналізації

- Пожежна сигналізація: Обов'язкове встановлення системи пожежної сигналізації, яка включає датчики диму, температури та ручні сповіщувачі, що забезпечують своєчасне виявлення пожежі та сповіщення про неї.
- Автоматичні системи пожежогасіння: Використання автоматичних систем пожежогасіння (спринклерні, газові, порошкові), які автоматично активуються у разі пожежі і допомагають швидко її локалізувати та загасити.
- Гідрантна система: Забезпечення наявності внутрішніх пожежних кранів та доступу до зовнішніх гідрантів для підключення пожежної техніки.

Евакуація

- Евакуаційні виходи: Наявність достатньої кількості евакуаційних виходів, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7:2016. Евакуаційні виходи повинні бути чітко позначені, добре освітлені і завжди доступні для використання. [11]
- Евакуаційні шляхи: Забезпечення вільного доступу до евакуаційних шляхів, які повинні бути достатньої ширини (не менше 1,2 метра) і не захаращені. Евакуаційні шляхи повинні бути облаштовані таким чином, щоб забезпечити безпечний і швидкий вихід людей з приміщення.
- План евакуації: Розміщення планів евакуації в легкодоступних місцях, щоб відвідувачі і персонал могли швидко зорієнтуватися у разі пожежі.

Засоби пожежогасіння

- Вогнегасники: Наявність вогнегасників у доступних місцях, відповідно до норм НАПБ А.01.001-2014. Кількість і тип вогнегасників визначаються залежно від площі приміщення та його функціонального призначення. [12]
- Пожежні щити: Обладнання пожежних щитів, які містять інструменти та засоби для первинного пожежогасіння (лопати, відра, багри, сокири тощо).

Пожежна профілактика

- Профілактичні заходи: Проведення регулярних інструктажів та навчань для персоналу щодо дій у разі пожежі. Забезпечення дотримання правил пожежної безпеки на робочих місцях.
- Періодичні перевірки: Регулярні перевірки протипожежного стану приміщень, систем пожежної сигналізації та пожежогасіння, а також засобів пожежогасіння.

Обмеження використання певних матеріалів

- Виключення легкозаймистих матеріалів: Заборона використання легкозаймистих матеріалів для оздоблення стін, стелі та підлоги. Використання вогнестійких або оброблених вогнезахисними засобами матеріалів.
- Обмеження використання відкритого вогню: Заборона використання відкритого вогню у залі, за винятком спеціально обладнаних зон або випадків, передбачених нормативами.

10. Естетичні та функціональні вимоги

Естетичні та функціональні вимоги до проектування обідньої зали ресторану спрямовані на створення привабливого, комфортного та зручного простору для відвідувачів. Розглянемо ці вимоги детально.

Дизайн інтер'єру

- Стиль і концепція: Дизайн обідньої зали повинен відповідати загальній концепції ресторану. Важливо визначити стиль (наприклад, класичний, сучасний, етнічний), який буде підтримувати атмосферу закладу і приваблювати цільову аудиторію.
- Колірна гама: Використання гармонійної колірної гами, що сприяє створенню комфортної і приємної атмосфери. Важливо враховувати психологічний вплив кольорів на настрій відвідувачів. Наприклад, теплі тони створюють затишок, а холодні – сприяють відчуттю простору.
- Оздоблювальні матеріали: Вибір якісних і естетично привабливих матеріалів для обробки стін, підлоги і стелі. Матеріали повинні бути не лише красивими, а й практичними та легкими у догляді.

Декоративні елементи

- Декор і аксесуари: Використання декоративних елементів (картини, фотографії, вази, рослини), що підкреслюють стиль інтер'єру і додають

йому індивідуальності. Важливо, щоб декор не перевантажував простір і не заважав функціональності.

- Меблі: Вибір меблів, що відповідає загальному стилю і концепції ресторану. Меблі повинні бути не лише естетично привабливими, а й зручними та ергономічними.

РОЗДІЛ ІІ. Засоби і прийоми формування інтер'єру

2.1. Вихідні дані

Приміщення, яке було обране для проектування ресторану української кухні, розташовується на вул. Чорновола, 8А. Приміщення знаходиться в місті Бровари, в Житловому комплексі Krona Park II.

Рис.2.1 Генеральний план, ЖК Krona Park

Бровари – місто в Київській області України з населенням близько 110 тисяч мешканців. Завдяки близькості до Києва, добре розвиненій інфраструктурі, наявності освітніх і медичних закладів, а також парків і торгових центрів, місто є привабливим для проживання і ведення бізнесу. Проектування ресторану української кухні в Броварах може бути доцільним, оскільки місцеві мешканці та численні відвідувачі з Києва будуть зацікавлені в автентичних українських стравах, що сприятиме залученню клієнтів і успішному розвитку закладу.

Про комплекс

ЖК Krona Park II - це сучасний житловий комплекс. Він пропонує комфортні умови для проживання, включаючи різноманітні типи квартир, від однокімнатних до багатокімнатних.

Рис.2.2 Інфрастуктура ЖК Krona Park

Комплекс має добре розвинену інфраструктуру, включаючи транспортну доступність, неподалік розташовані зупинки громадського транспорту, а також великі торгові центри, медичні заклади, парки та спортивні майданчики для активного відпочинку. Також передбачені зони для паркування автомобілів і система безпеки з відеоспостереженням.

Рис.2.3 Фасад ЖК Krona Park

Комплекс має свою повноцінну внутрішню інфрастуктуру, що дає змогу задовільнити всі потреби жителів. На перших поверхах розміщені комерційні приміщення: кафе, ресторани, магазини, студії, аптеки.

Завдяки продуманій концепції комплексу, зонування комерційних і соціальних об’єктів, естетичній території – це ідеальний варіант для проектування таких об’єктів як ресторан.

Загальна відомість про приміщення ресторану.

Ресторан знаходиться на першому поверсі, для комерційних приміщень, в будинку номер 3.2. Приміщення ресторану має два поверхи, другий поверх – антресольний. До складу приміщення входять: тамбур – 5,1 м2, обідня зала на першому поверсі – 50,1 м2, кухня – 12,4 м2, сан вузол 1 – 1,4 м2, туалет – 2 м2, обідня зала на другому поверсі – 29,7 м2, сан-вузол 2 – 4,1 м2.

Загальна площа – 104,8 м2. Висота стін – 3,5 м.

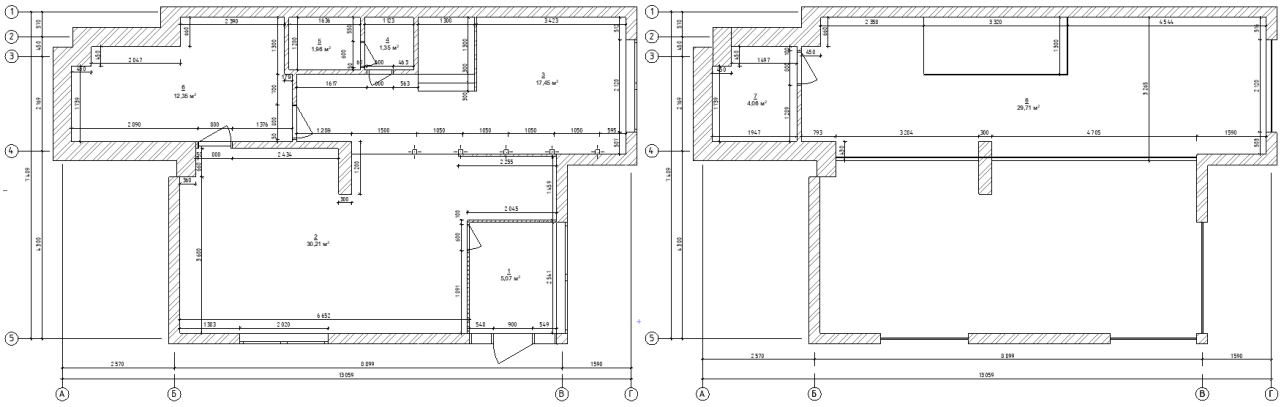


Рис.2.4 Обмірювальний план

2.2. Концепція інтер’єру

Концепція сучасного ресторану української кухні втілює в собі унікальний погляд на поєднання традицій і сучасності. У цьому ресторані дизайн проекту відображає етнічну українську культуру, яка інтерпретується до сучасних реалій. Минулі часи та теперішність перетинаються, створюючи неповторну атмосферу, яка захоплює та зацікавлює кожного гостя.

Етнічна спадщина народної культури містить багатий арсенал традицій, духовно-матеріальних цінностей і відповідних художньо-архітектурних засобів. Вона стає основою проектування національно орієнтованого цілісного предметно-просторового середовища.

На основі аналізу архітектури інтер’єрів підприємств харчування визначено, що формування художнього образу та національної ідентичності в їх середовищі відбувається з допомогою глибинних культурних цінностей. Визначено основні архітектурно-художні засоби використання етнічних

мотивів в архітектурі інтер’єрів підприємств харчування:

• застосування своєрідної композиційної структури: архітектурно планувальної, об’ємно-просторової композиції, композиції інтер’єру житлового приміщення;

• використання традиційних місцевих матеріалів: дерева, каменю, соломи, глини, очерету, лози тощо;

• формування ландшафтно-природних зон;

• використання орнаментів і візуально-образної символіки;

• застосування архітектурних елементів, притаманних народній архітектурі;

• використання народних меблів з національними та регіональними особливостями;

• застосування предметів декоративного та народного мистецтва;

• особливості декорування окремих деталей і конструктивних елементів, предметів;

• застосування елементів природи та озеленення;

• колористика, притаманна тій чи іншій етнічній стилістиці;

•фактура, текстура та структура облицювальних матеріалів, використаних в оздобленні інтер’єрів;

• освітлення;

•фірмовий стиль, його елементи. [5]

При дизайн-проектуванні інтер'єру ресторану важливим фактором було позбутися стереотипів і шаблонів, зокрема від так званої "шароварщини", і віддаюти перевагу сучасному та стильному підходу. Елементи української етніки відображаються в дизайні інтер'єру, але вони переосмислені та адаптовані до потреб і смаку сучасного клієнта.

При вході до ресторану гості зустрічаються зі зручною та сучасною атмосферою, яка співіснує з елементами української народної культури. Це може бути вишукано вишитий текстиль, народні мотиви у декорі стін, або сучасні інтерпретації українських орнаментів.

Приміщення ресторану органічно переплітається з елементами природи та стилю "eco-chic", що створює відчуття злагодженості та гармонії з навколишнім середовищем.

Меблі та декор створюють комфортні та затишні зони для відпочинку та насолоди українськими стравами.

У сучасному ресторані української кухні кожен детально пророблений, щоб створити неповторний досвід для гостей, де вони можуть не лише смакувати страви, але і насолоджуватися атмосферою, що відображає дух та культуру сучасної України.

Також, концепція дизайну проекту обідньої зали ресторану української кухні ґрунтується на відтворенні аутентичної української атмосфери з елементами сучасного підходу до дизайну. Ось деякі ключові елементи:

1. Колорит і матеріали: Використання природних матеріалів, таких як дерево, камінь та глина, створить аутентичну атмосферу.

2. Декор: Використання українського народного декору, такого як вишиванки, рушники, гончарні вироби та національні мотиви у мистецтві, може прикрасити інтер'єр та підкреслити його тематику.

3. Меблі та розміщення столів: Використання дерев'яних столових та стільців з вишиваними сидіннями може створити затишну атмосферу. При цьому, розміщення столів може бути організоване таким чином, щоб створити приватні куточки для гостей.

4. Освітлення: Використання теплого та приглушеного освітлення, наприклад, ковзанки з натурального дерева або лампи з вишиваними відтінками, додає затишку та інтимності.

5. Елементи дизайну стін та підлоги: Використання традиційних українських мотивів на стінах або підлозі, наприклад, розписи, вишивки або килими, надає унікальності інтер'єру та підкреслить його тематику.

У цілому, головною метою концепції дизайну є створення атмосфери, яка запрошує гостей на мандрівку у світ української культури та кулінарних традицій.

2.3. Функціонально–технологічне і об’ємно–просторове рішення інтер’єру приміщень

Функціонально-технологічне та об’ємно-просторове рішення інтер'єру обідньої зали ресторану включає в себе детальне розроблення простору, щоб забезпечити комфортне та ефективне обслуговування гостей та оптимальне використання доступного місця.

При розробці було взято до уваги найважливіщі правила: ергономічні принципи при розміщенні меблів і столового посуду, щоб забезпечити комфорт для гостей і персоналу; максимально використовувати доступний простір, але залишити достатньо місця для вільного руху між столами; створення різних зон для різних типів обслуговування; достатнє природне та штучне освітлення для створення затишної атмосфери; дизайн, який відповідає концепції ресторану і створює гармонійну та привабливу атмосферу; акустичні характеристики приміщення для того, щоб запобігти шуму та забезпечити комфортний звуковий фон; достатньо місця для персоналу для ефективного виконання їхніх обов'язків; матеріали і обробку, які легко очищуються та доглядаються, для забезпечення гігієнічних умов; всі аспекти безпеки, включаючи пожежну безпеку, виходи для екстрених випадків та перешкоди для гостей і персоналу. [4]

В проектованому приміщенні на етапі об’ємно-просторового планування було демонтовано одну не несучу стіну задля збільшення простору для барної зони. Далі, задля функціонального зонування приміщення було здійснено монтаж стіни що відокремила кухню та зону бару. У обідній залі було вмонтовано скляний тамбур. Також задля створення комфорту та більш інтимної атмосфери для відвідувачів обідню залу розділили декоративною перегородкою. На другому поверсі вмонтована стіна для відокремлення кімнати під сан-вузол.

Обідня зала на першому поверсі має кілька зон, а саме: зона бару, дві зони для відвідувачів, місце для офіціантів та працівників.

2.4. Композиційне і просторове рішення інтер’єру приміщенн

Композиційне і просторове рішення інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні є надзвичайно важливими аспектами, що визначають загальну атмосферу закладу, його функціональність та естетичну привабливість. Правильне поєднання елементів дизайну, їх розташування та гармонійність дозволяють створити унікальний простір, який відображає національну культуру та задовольняє потреби сучасних відвідувачів.

Композиційне рішення. Центральним елементом композиції обідньої зали може стати велика піч, камін, або зона бару оздоблений традиційними українськими орнаментами або кахлями ручної роботи. Такий елемент не лише підкреслить автентичність інтер'єру, але й створить атмосферу затишку та домашнього тепла. У даному проекті таким центральним елемнтом є барна зона. Барна стільниця оздоблена декоративною керамічною плиткою що передає епоху минулих часів, викликає відчуття теплоти і гостинності.

Для забезпечення зручності та комфорту відвідувачів, у проекті інтер’єру обідньої зали ресторану було важливо розподілити простір на функціональні зони. Основні зони включають:

- Основна обідня зона: великі столи для групових відвідувань та невеликі столики для пар або індивідуальних гостей.
- Зона відпочинку: м'які крісла або дивани з низькими столиками, де відвідувачі можуть відпочити, випити каву або чай.
- Барна зона: місце, де гості можуть насолодитися напоями, не займаючи основні столики.
- Декоративна зона: місце для виставлення елементів української культури, таких як старовинні предмети побуту, декоративні панно чи художні роботи.

Для створення автентичного українського інтер'єру у проекті було використано природні кольори та матеріали. Дерево, камінь, глина та

текстиль з натуральних волокон створюють теплу та затишну атмосферу. Колірна палітра включає відтінки світлі пастельні відтінки щоб не обтяжувати інтер’єр і головний акцент зробити на природніх матеріалах.

Просторове рішення. Планування простору повинно враховувати зручність руху відвідувачів та персоналу. Важливо забезпечити достатню кількість місця між столами для комфортного пересування. При цьому, кожна зона повинна бути логічно пов'язана з іншими, забезпечуючи цілісність простору.

Освітлення відіграє важливу роль у створенні атмосфери. У плануванні обідньої зали використано комбінацію загального, акцентного та декоративного освітлення. Загальне освітлення забезпечує рівномірне світло по всьому залу, акцентне підкреслює ключові елементи декору, а декоративне додає атмосферності. Лампи з абажурами з натуральних матеріалів, таких як льон або бавовна, створюють м'яке та тепле світло.

Меблі повинні бути не лише естетичними, але й функціональними. Великі дерев'яні столи та лави, оздоблені різьбленням, крісла з м'якими сидіннями та спинками забезпечують комфорт відвідувачів.

Декоративні елементи повинні відображати національну культуру та створювати унікальну атмосферу. Саме тому в проекті використано такі елементи як декоративні елементи стін, панелі, сухоцвіти, глиняні, керамічні та плетені вироби. Проте важливим фактором при проектуванні було, не перевантажити інтер’єр декоративними елементами, щоб це виглядало естетично та передавало красу та настрій української культури.

Композиційне і просторове рішення інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні має на меті створення гармонійного та комфортного простору, що відображає національну культуру та задовольняє потреби сучасних відвідувачів. Правильне зонування, використання природних матеріалів, збалансоване освітлення та вдало підібрані декоративні елементи дозволяють створити унікальну атмосферу, яка приваблює гостей та сприяє популяризації української культури.

2.5 Меблі та обладнання.

Меблі та обладнання обідньої зали ресторану української кухні відіграють ключову роль у створенні комфортного та привабливого середовища для гостей. Завдяки вдалому плануванню та вибору відповідних елементів інтер'єру, обідня зала може стати місцем, де відвідувачі не лише насолоджуються стравами, але й отримують задоволення від атмосфери та дизайну приміщення.

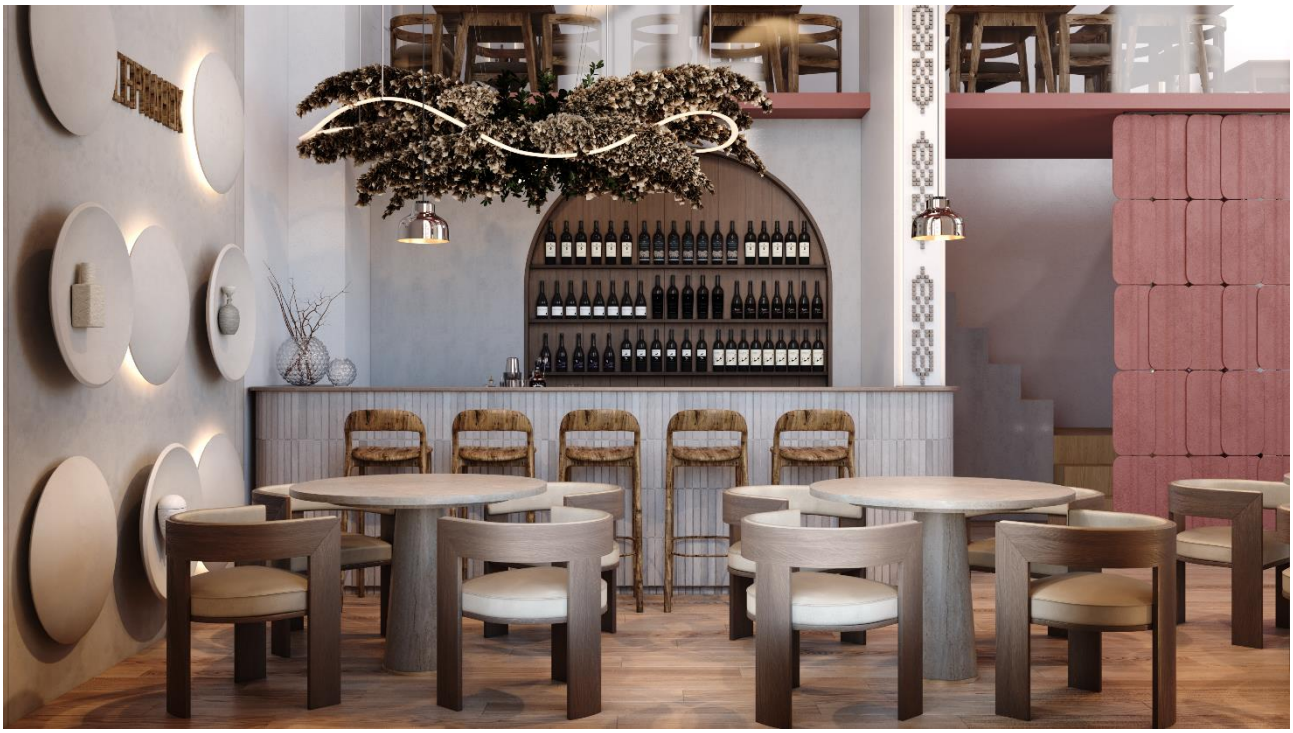


Рис.2.5 Інтер’єр барної зони

Перш за все, меблі повинні бути зручними та функціональними. Тому в проекті стільці, столи та лавки повинні відповідають вимогам ергономіки, забезпечуючи гостям комфортне розташування під час прийому їжі. Також врахована відстань між меблями для забезпечення вільного руху, а також можливість регулювання висоти або положення столів та стільців для відповідності потребам різних груп відвідувачів.

Крім того, меблі повинні відповідати стилістиці ресторану та відображати його концепцію. В обідній залі ресторану української кухні можуть використано меблі з натурального дерева або ж виконані в стилі народного мистецтва.

Додатковими акцентами є вишукані декоративні елементи, світильники, панелі, які додають аутентичності та унікальності простору.

Рис.2.6 Інтер’єр обідньої зали

Щодо обладнання, важливо обрати високоякісні та функціональні елементи, які відповідають потребам кухні та персоналу. Тому у проекті обідньої зали ресторану наявні спеціальні шафи та полиці для зберігання посуду та інгредієнтів, а також стійки для подачі страв та барного обладнання для приготування напоїв.

Узгоджений підбір меблів та обладнання з інтер'єром обідньої зали ресторану української кухні допомагає створити гармонійне та затишне середовище, яке заохочує відвідувачів насолоджуватися атмосферою та смаками національної кухні.

РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

3.1.Аналоги

Наступною розробкою, та центральним елементом обідньої зали ресторану – стала барна стільниця. Розробка барної стільниці для дизайн-проекту інтер'єру обідньої зали в стилі української кухні є цікавою і творчою задачею. Така стільниця повинна поєднувати в собі елементи традиційного українського стилю з сучасною функціональністю.

Мета розробки. Метою розробки барної стільниці в дизайн-проекті інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні є створення автентичної атмосфери, яка відображатиме національні традиції та культуру. Це передбачає використання характерних для українського стилю матеріалів та декоративних елементів, таких як різьблення по дереву та орнаменти, кераміка, що сприятиме збереженню етнічної ідентичності. Крім того, стільниця має бути функціональною та ергономічною, забезпечуючи зручність для гостей і персоналу, а також оптимізувати простір обідньої зали. Важливою є і естетична привабливість стільниці, що повинна гармонійно вписуватися в загальний дизайн інтер'єру, створюючи затишну та гостинну атмосферу для відвідувачів ресторану.

При проектуванні, я дослідила деякі аналоги відомих архітекторів та дизайнерів:

Барна стільниця в ресторані української кухні "This is Pyvbar" є одним з головних акцентів інтер'єру, створюючи вражаючий візуальний ефект та підкреслюючи національну ідентичність закладу. Великий бар розділений на три секції двома масивними колонами, що додає структурності та просторової організації.

Рис.3.1 Барна стійка в «This is pyvbar»

- Дизайн та матеріали

Основний матеріал, використаний для оздоблення барної стільниці, – декоративна керамічна плитка. Вона не тільки надає стійкості та довговічності поверхні, але й додає унікального характеру, відображаючи багатство українських декоративних традицій. Плитка гармонійно поєднуються з загальним інтер'єром ресторану, створюючи вишуканий і затишний простір.

- Архітектурні елементи

Дві великі колони, які розділяють бар на три секції, виконані у тому ж стилі, що й решта інтер'єру ресторану. Вони оздоблені як і стіни, декоративною штукатуркою та розписом, що перегукується з оформленням стільниці, створюючи єдиний естетичний ансамбль. Колони додають простору величності та традиційної української архітектурної міцності.

- Декоративні елементи

Керамічна плитка, використана для оздоблення бару, відображає традиційні українські орнаменти, які можна побачити у народній творчості.

- Гармонія з інтер'єром

Інтер'єр ресторану "This is Pyvbar" виконаний в українському стилі з акцентом на природні матеріали, теплі кольори та традиційні декоративні елементи. Барна стільниця, оздоблена декоративною керамічною плиткою, ідеально вписується в цей контекст, створюючи єдине стилістичне рішення. Використання кераміки не тільки підкреслює національну ідентичність, але й додає відчуття домашнього затишку та автентичності.

Барна стільниця в ресторані "This is Pyvbar" є справжнім витвором мистецтва, що поєднує в собі функціональність, естетику та національну ідентичність. Вона гармонійно вписується в інтер'єр закладу, підкреслюючи його український стиль та створюючи неповторну атмосферу гостинності. Декоративна керамічна плитка, використана для оздоблення бару, додає йому яскравості та життя, роблячи кожне відвідування ресторану незабутнім.

Рис.3.2 Барна стійка в ресторані SHO

Барна стільниця в ресторані української кухні SHO є центральним елементом інтер'єру, який втілює традиції і красу української культури. Вона виготовлена повністю з натурального масивного дерева, привезеного із Закарпаття. Використання дерева з цього регіону підкреслює автентичність та високу якість матеріалів, адже Закарпаття славиться своїми густими лісами та майстрами деревообробки.

- Дизайн та матеріали

Стільниця має П-подібну форму, що робить її надзвичайно зручною для розміщення великої кількості гостей. Така форма також сприяє створенню інтерактивного простору, де відвідувачі можуть спілкуватися між собою та з барменом, створюючи атмосферу гостинності та затишку. Масивне дерево, з якого виготовлена стільниця, оброблене таким чином, щоб зберегти його природну текстуру і красу. Поверхня може бути покрита легким матовим лаком або олійним покриттям, що підкреслює натуральні відтінки дерева та захищає його від пошкоджень.

- Декоративні елементи

Барну зону доповнюють глиняні світильники різних форм, що нагадують традиційні українські глечики. Ці світильники не лише забезпечують м'яке, тепле освітлення, але й додають особливого шарму і автентичності інтер'єру. Глиняні вироби є важливою частиною української народної творчості, і їх використання в інтер'єрі підкреслює зв'язок ресторану з національними традиціями.

- Загальний вигляд та атмосфера

Загальний вигляд барної стільниці та доповнюючих елементів створює гармонійну і затишну атмосферу, що відображає дух української кухні та культури. Натуральні матеріали і традиційні мотиви у поєднанні з сучасним дизайном роблять барну стільницю не лише функціональним елементом, але й справжнім витвором мистецтва, який привертає увагу гостей і робить їх перебування в ресторані незабутнім.

Таким чином, барна стільниця в ресторані SHO є втіленням української гостинності та майстерності, пропонуючи відвідувачам не лише чудову їжу, але й унікальний культурний досвід.

Барна стільниця в ресторані "Остання Барикада" – це не просто функціональний елемент інтер'єру, а справжній витвір мистецтва з прихованим секретом. Її унікальність полягає у тому що вона перепливає з однієї зали ресторану в іншу, змінюючи своє оформлення відповідно до атмосфери кожної зали. Такий підхід додає інтерактивності та динамічності простору, підкреслюючи багатогранність української культури та історії.

Рис.3.3 Барна стільниця в ресторані SHO

У першій залі ресторану барна стільниця оздоблена дерев'яними дошками, що створює атмосферу автентичності та простоти. Натуральне дерево з його теплою текстурою і природними відтінками підкреслює традиційність характерну для української кухні. Цей стиль нагадує про сільські хати та господарства, де дерево є основним матеріалом для будівництва та меблів.

Декоративні елементи з дерев'яних дошок додають стільниці відчуття масивності та надійності, водночас створюючи візуальний зв'язок із природою. Тут відвідувачі можуть відчути справжню українську гостинність, насолоджуючись стравами та напоями в атмосфері, що нагадує традиційне українське село.

Коли барна стільниця переміщується до другої зали, вона набуває зовсім іншого вигляду. Оздоблена дерев'яним різьбленням, вона стає втіленням українського мистецтва та майстерності. Тонка і деталізована різьба на дереві відображає багатство українських орнаментів та символів, що переплітаються в складні візерунки. Кожен елемент різьблення несе в собі частину історії та культури, переносячи відвідувачів у світ стародавніх традицій.

Ця зала передає атмосферу більш урочисту і вишукану, де мистецтво різьблення по дереву стає центральним акцентом. Різьблені елементи можуть включати зображення традиційних українських символів, таких як квіти, птахи, та інші природні мотиви, що додають інтер'єру елегантності та культурного значення.

- Дизайн та концепція ресторану

Дизайн барної стільниці, як і всього ресторану "Остання Барикада", передає українську культуру та історичні події. Назва ресторану і його концепція натхненні важливими історичними моментами України, що знайшли своє відображення в інтер'єрі та атмосфері закладу. Барна стільниця, здатна змінювати своє оформлення, підкреслює ідею змін та руху в історії, символізуючи постійну боротьбу за незалежність та культурну ідентичність.

- Загальний вигляд та функціональність

Барна стільниця, незважаючи на свою здатність до трансформації, залишається функціональною та зручною для відвідувачів та персоналу. Її конструкція забезпечує надійність і довговічність, а використання натуральних матеріалів додає відчуття тепла та затишку.

Барна стільниця в ресторані "Остання Барикада" є унікальним елементом, який об'єднує в собі традиції та сучасність, функціональність та мистецтво. Її здатність змінювати своє оформлення відповідно до атмосфери кожної зали підкреслює багатогранність української культури і національної ідентичності. Цей інтерактивний підхід не лише робить перебування в ресторані незабутнім, але й сприяє глибшому розумінню та цінуванню української історії та культури.

3.2. Функціональні, технологічні, конструктивні особливості

В розробці дизайн інтер’єру обідньої зали ресторану важливим елементом є барна зона, саме тому наступною розробкою була барна стільниця. Дизайн барної стільниці в ресторані української кухні є важливим елементом інтер'єру, який поєднує в собі функціональність і естетичну привабливість. Він має відображати національну культуру, одночасно відповідаючи сучасним вимогам комфорту та ергономіки.

- Матеріали

Основні матеріали для барної стільниці в українському ресторані включають:

Дерево: створює теплу та затишну атмосферу, підкреслюючи традиційність. Часто використовується дуб, ясен або сосна.

Камінь: надає елегантності та міцності. Використання граніту або мармуру з інкрустацією традиційними мотивами додає унікальності.

Кераміка: плитки з українськими орнаментами можуть стати чудовим декоративним елементом.

- Декоративні елементи

Барна стільниця може бути оздоблена різьбленням, інкрустацією, мозаїкою або керамічними плитками з традиційними українськими орнаментами. Використання цих елементів допомагає підкреслити національну ідентичність та створити візуальний акцент.В даному проекті стільниця оздоблена саме керамічною плиткою в поєднанні з натуральним деревом, щоб не обтяжувати інтер’єр та створити простий домашні проте лаконічний затишок.

- Форма та планування

Стільниця повинна бути зручною для відвідувачів і персоналу. Зазвичай використовується прямокутна або П-подібна форма. Висота стільниці становить 110-120 см, що забезпечує комфортне сидіння на барних

стільцях. Простір навколо стільниці має бути організований таким чином, щоб забезпечити зручний доступ до всіх необхідних інструментів та обладнання. У моїй розробці стільниця є прямокутної форми, вистою 120 см.

- Освітлення

Правильне освітлення відіграє ключову роль у створенні атмосфери. Тому для освітлення барної зони я використала світильники з натуральними абажурами та декоративними елементами, які гармонійно доповнюють загальний дизайн.

- Функціональність та ергономіка

Барна стільниця має бути не лише красивою, але й функціональною. Тому я передбачила місця для зберігання барного інвентарю, легкий доступ до розеток та інших комунікацій. Ергономічне планування забезпечує комфортну роботу персоналу та приємне перебування відвідувачів.

Дизайн барної стільниці в ресторані української кухні поєднує в собі традиційні елементи та сучасні дизайнерські рішення. Використання натуральних матеріалів, національних орнаментів та правильно організованого освітлення створює затишний та автентичний простір, який відображає багатство української культури і забезпечує високий рівень комфорту для відвідувачів та персоналу.

Рис.3.4 Перспектива барної стільниці

ВИСНОВКИ

Дизайн-проект інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні є гармонійним поєднанням національних традицій та сучасних тенденцій в архітектурі й дизайні. Основною метою проекту було створення автентичної атмосфери, що відображає багатство української культури та історії, а також забезпечення комфорту і функціональності простору для відвідувачів.

Інтер'єр обідньої зали розроблений з урахуванням традиційних українських елементів, які включають використання натуральних матеріалів, таких як дерево, кераміка та текстиль. Водночас, сучасні дизайнерські рішення забезпечують зручність і естетичну привабливість простору. Поєднання цих двох аспектів створює унікальну атмосферу, яка занурює гостей в автентичний український світ, не втрачаючи при цьому сучасних комфортних умов.

В інтер'єрі обідньої зали основний акцент зроблено на використання натуральних матеріалів. Дерев'яні меблі, підлога та декоративні елементи з дерева створюють теплу і затишну атмосферу. Керамічні вставки і посуд, виготовлені за традиційними українськими технологіями, додають інтер'єру автентичності. Текстильні елементи, такі як серветки, скатертини і подушки, прикрашені традиційними орнаментами, додають завершеності загальному образу.

Особлива увага приділена декоративним елементам, які відображають українську культуру і мистецтво. Різьблені дерев'яні панелі, та інші предмети народного мистецтва передають атмосферу справжньої української культури. Використання цих елементів не лише прикрашає інтер'єр, але й надає йому культурного значення.

Загальний вигляд інтер'єру обідньої зали ресторану вирізняється естетичною привабливістю і гармонійністю. Поєднання натуральних кольорів, традиційних орнаментів і сучасних дизайнерських рішень

створює вишуканий і затишний простір, який приваблює відвідувачів і сприяє їхньому комфортному перебуванню.

Дизайн-проект інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні успішно втілює ідею поєднання національних традицій і сучасних тенденцій. Використання натуральних матеріалів, традиційних декоративних елементів і сучасних дизайнерських рішень створює унікальний простір, що відображає багатство української культури і забезпечує комфорт і функціональність для відвідувачів. Такий підхід не лише сприяє створенню затишної і гостинної атмосфери, але й підкреслює національну ідентичність ресторану, роблячи його відвідування незабутнім.

Також такий дизайн-проект несе значний вплив на суспільство та культурну спадщину, втілюючи ідею збереження та популяризації національних традицій у сучасному контексті. Цей вплив проявляється в кількох ключових аспектах:

1. Збереження культурної спадщини

Інтер'єр, що відображає багатство української культури, сприяє збереженню національної спадщини та передачі її наступним поколінням. Використання традиційних матеріалів, орнаментів і декоративних елементів підкреслює важливість народного мистецтва та ремесел, які є невід'ємною частиною української ідентичності. Такий підхід допомагає зберегти знання про стародавні техніки та традиції, які можуть бути забуті у швидкоплинному сучасному світі.

2. Підвищення національної свідомості

Інтер'єр ресторану, натхненний українськими традиціями, сприяє підвищенню національної свідомості та гордості за своє культурне надбання. Відвідувачі, перебуваючи в оточенні елементів національної культури, відчувають глибший зв'язок зі своєю історією та корінням.

Це стимулює інтерес до вивчення та збереження національних традицій, формуючи у суспільства почуття гордості та відповідальності за свою культурну спадщину.

3. Популяризація української культури

Ресторан з інтер'єром, що відображає українську культуру, стає не лише місцем харчування, а й культурним осередком, який знайомить відвідувачів з багатством національної спадщини. Це особливо важливо для іноземних гостей, які мають можливість познайомитися з українськими традиціями та мистецтвом, перебуваючи в затишній і гостинній атмосфері. Таким чином, ресторан сприяє популяризації української культури на міжнародному рівні.

4. Естетичне виховання

Інтер'єр ресторану, виконаний з увагою до деталей та естетичних принципів, сприяє формуванню естетичного смаку у відвідувачів. Вони можуть насолоджуватися гармонійним поєднанням кольорів, матеріалів та декоративних елементів, що створює цілісну і вишукану атмосферу. Це стимулює розвиток візуальної культури і підвищує цінність естетичного виховання у суспільстві.

5. Підтримка локальних майстрів і ремесел

Використання в інтер'єрі ресторану виробів, створених місцевими майстрами, сприяє підтримці та розвитку традиційних ремесел. Це стимулює попит на ручну працю та унікальні вироби, допомагаючи зберегти і розвивати місцеві ремесла. Підтримка локальних майстрів також сприяє економічному розвитку регіонів та збереженню традиційних знань.

6. Формування культурного діалогу

Інтер'єр ресторану, що відображає українську культуру, сприяє формуванню культурного діалогу між різними групами суспільства. Відвідувачі з різним культурним бекграундом мають можливість обмінюватися знаннями та враженнями, що сприяє взаєморозумінню і

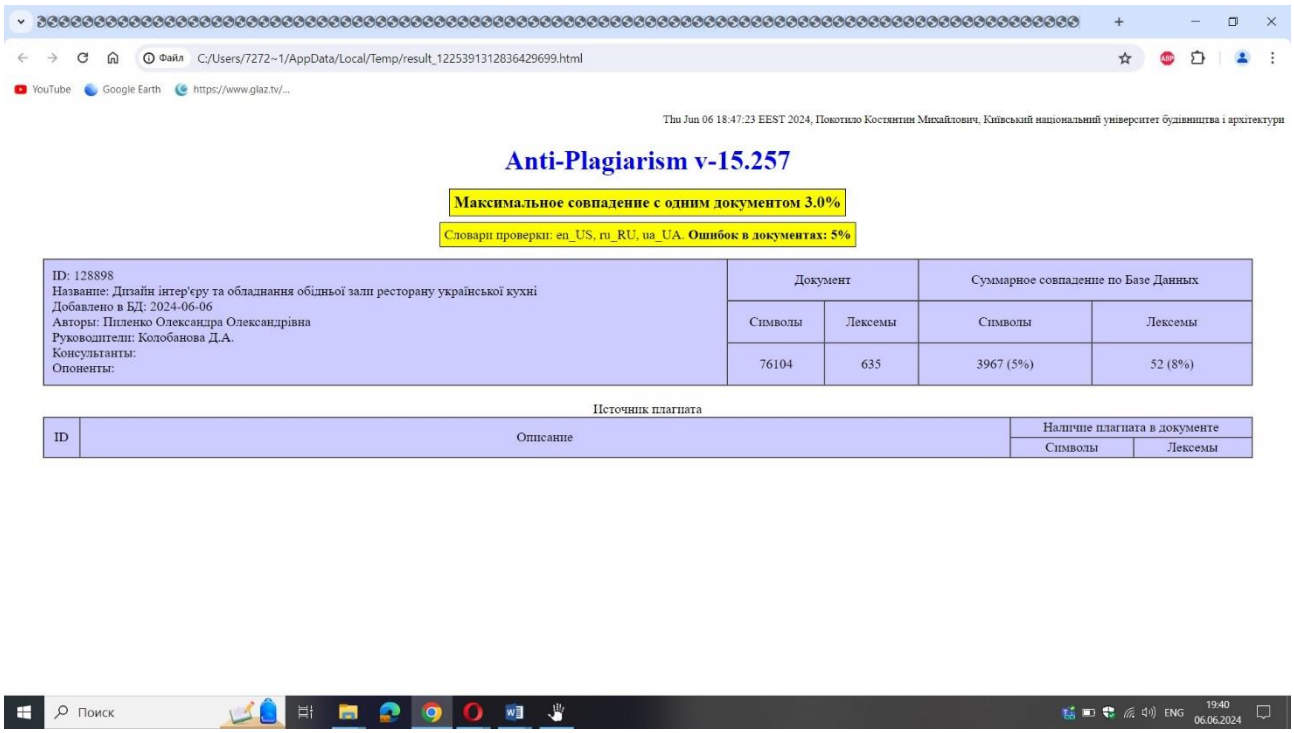
толерантності. Такий діалог допомагає розширити горизонти і збагатити культурний досвід усіх учасників.

Тому такий проект має значний позитивний вплив на суспільство та культурну спадщину. Такий підхід не лише збагачує культурне середовище, але й допомагає сформувати свідоме і відповідальне суспільство, яке цінує і зберігає своє культурне надбання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Сучасні пошуку образного вирішення інтер’єрів закладів харчування / Новосельчук Н.Є., Шевченко Л.С. // Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування. – 2022. – №63. - С. 268-269
2. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану / Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. // Актуальні проблеми сучасного дизайну. – 2021 – С. 209-211
3. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Грицюк Л.С., Лінда С.М. Якубовський В.Б., Львів: Нац. Університет «Львівська політехніка», // - 2012. - 184 с.
4. Ергодизайнерські принципи організації інтер’єрних просторів ресторанних закладів : дис. … канд. Мистец: 17.00.07 Львів / Дудка С.-Р.О., // - 2019. - С. 81-101
5. Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер’єрів підприємств харчування: автореф. дис. … канд. арх.: 18.00.01. Львів / Громнюк А.І., // - 2016. – С. 123-124
6. Фірмовий стиль закладу громадського харчування: естетичний аспект: естетичний аспект. К.: ПВНЗ «Київський університет культури» / Бишева Н.О. // - 2019.- С. 338-340
7. Основи дизайну: Навчальний посібник / Пискун О.М. // 2009. С. 8, 18-19
8. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)"
9. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення.
10. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція та кондиціонування"
11. ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об’єктів будівництва. Загальні вимоги"
12. НАПБ А.01.001-2014 Правила пожежної безпеки в Україні
13. Третяк Ю.В. Основи проєктування інтер'єру: Конспект лекцій/Ю.В. Третяк. - Київ: КНУБА, 2020. - 84 с.

14. Основи дизайну: Навчальний посібник / Юрій Білодід, Олена Поліщук,. - К.: Вид. ПАРАПАН, 2004. - 239 с.
15. Зиміна С.Б. Стилі інтер'єру: навч. посіб. / С.Б.Зиміна. – К.: Довіра, 2018. – 360 с.
16. ДСТУ 3899-99. Дизайн та ергономіка. Терміни та визначення. – Київ: Держстандарт України. – 1999. – 33 с.
17. Тімохін В.О., Шебек Н.М., Малік Т.В., Житкова Н.Ю., Третяк Ю.В. та ін. Основи ди зайну архітектурного середовища: підручник/В.О.Тімохін [та ін.]; Київськ. нац. ун-т буд. і арх-ри, Київ: Основа, 2010. 395 с.
18. Balbek Bureau [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру, аналоги - Режим доступу: balbek bureau
19. Loft buro [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру, аналоги - Режим доступу: OSTANNYA BARYKADA – loftburo
20. SHO restaurant [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру, аналоги - Режим доступу: Ресторан «SHO» в Києві. Резерв столика онлайн - RestOn.ua
21. Dezeen [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру - Режим доступу: Restaurant and bar interior design | Dezeen
22. Етнічний стиль в інтер’єрі [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру - Режим доступу: https://ov2.com.ua/etnichnyy-styl-v-nteryeri/
23. The Complete Guide To Restaurant Interior Design [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру - Режим доступу: https://mitchellblack.com/blogs/news/restaurant-interior-design
24. Krona Park II Генплан [Електронний ресурс] дизайн інтер’єру - Режим доступу: https://2.kronapark.ua/



Thu Jun 06 18:47:23 EEST 2024, Покотило Костянтин Михайлович, Київський національний університет будівництва і архітектури

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 3.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 5%**

	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
ID: 128898 Название: Дизайн інтер'єру та обладнання обідньої зали ресторану української кухні Добавлено в БД: 2024-06-06 Авторы: Пиленко Олександра Олександрівна Руководители: Колобанова Д.А. Консультанты: Опоненты:	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	76104	635	3967 (5%)	52 (8%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы